



## DO RUEDA CAMPO ELISEO VERDEJO 2019

*100% Verdejo.*

### CÉPAGE

100% Verdejo. Cépage majoritaire de l'appellation RUEDA. Un des plus grands cépages blancs espagnols. Il donne gras, longueur et arômes fruités de pêche et d'abricot.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Sablo - graveleux et/ou argilo - graveleux.

#### *Densité de plantation*

2200 pieds /ha palissés.

#### *Climat*

Continental-Méditerranéen (importantes variations de températures jour/nuit et hiver/été) - Grande luminosité.

#### *Age moyen des vignes*

40 ans.

#### *Rendement*

45 hl/ha.

#### *Origine localisation*

Campo Eliseo provient d'une sélection de nos meilleurs et plus anciens vignobles de l'appellation Rueda. Ces vieilles vignes s'enracinent très profondément dans un sol graveleux afin de capturer le peu d'humidité présente dans le sol. Notre vignoble est situé entre 600 et 700 mètres d'altitude sur le plateau des appellations Rueda et Toro. La proximité du fleuve Duero pour effet d'atténuer les variations thermiques qui sont assez amples dans cette région.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Les raisins sont cueillis à la main avec le plus grand soin.

#### *Vinification*

Le moût est macéré à froid avec la peau pendant 8 à 12 heures afin d'apporter les arômes de fruits frais, caractéristiques du Verdejo. La peau est ensuite retirée et le jus est maintenu sur les particules fines pendant 10 jours afin d'apporter de l'intensité aromatique. Le jus est ensuite fermenté en fûts de chêne français de 600 litres, ce qui apporte de la structure au vin et de la richesse, tout en délicatesse.

#### *Elevage*

Après la fermentation, nous faisons un bâtonnage régulier sur les lies, pendant une période de 4 mois. Le vin est ensuite élevé pendant 10 mois en fûts de chêne français.

### LE MILLÉSIME

2019 fut une année à très faible pluviométrie, la grande « sequilla », grande sécheresse. Il n'y a pas eu de précipitations entre Novembre et Aout: 230 mm accumulés à Rueda, ce qui est peu, même pour cette région semi-aride. La qualité des raisins reste préservée, car même avec cette grande sécheresse il n'y a pas eu de phénomène de canicule brûlante. Les raisins sont donc très sain. Toutes nos vignes sont en culture biologique, certifiées pour nos parcelles de rouge depuis 2019 et en transition pour les parcelles de blancs. Nous travaillons sans SSO2 et ne corrigeons les vins qu'au derniers moment et à doses faibles.

### DÉGUSTATION

Beau jaune vif aux reflets dorés. Un nez intense, frais et floral. Notes de fruits à pulpe blanche. Une bouche structurée avec un volume équilibré donnant une belle persistance en bouche et une complexité aromatique en finale.

### SUGGESTIONS

A l'apéritif ou sur des poissons en sauce comme le brochet.

### RÉCOMPENSES

AWARDS 2019 93 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2018 96 pts - GUIA GOURMETS 93\*\* pts - MIQUEL HUDIN 93 pts - GUIA PEÑIN 92 pts - JAMES SUCKLING 91 pts - DECANTER AWARDS 2017 93 pts - JAMES SUCKLING 93 pts - GUIA PEÑIN 91 pts - WINEENTHUSIAST 90 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2016 94 pts - JAMES SUCKLING 94 pts - GUIA GOURMETS 92 pts - GUIA PEÑIN 90 pts - WINESPECTATOR AWARDS 2014 "GRAN ORO" - CINVE 2016 89-92 pts - WINE ADVOCATE AWARDS 2013 92 pts - GUIA GOURMETS 9.8/10 - EL ECONOMISTA.E.S

### TEMPÉRATURE

10-12°C

### CONSOMMATION

4 ANS